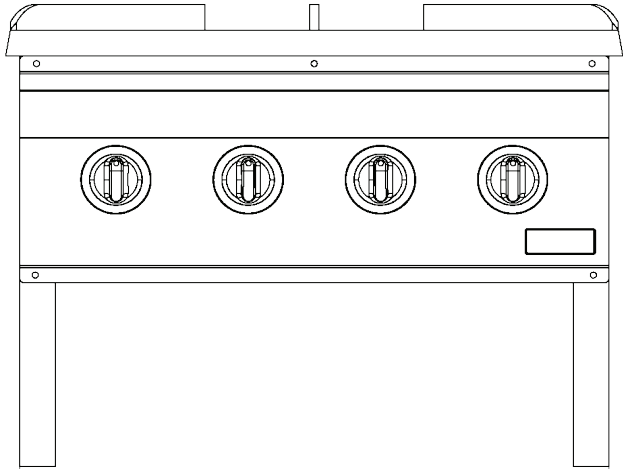


kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

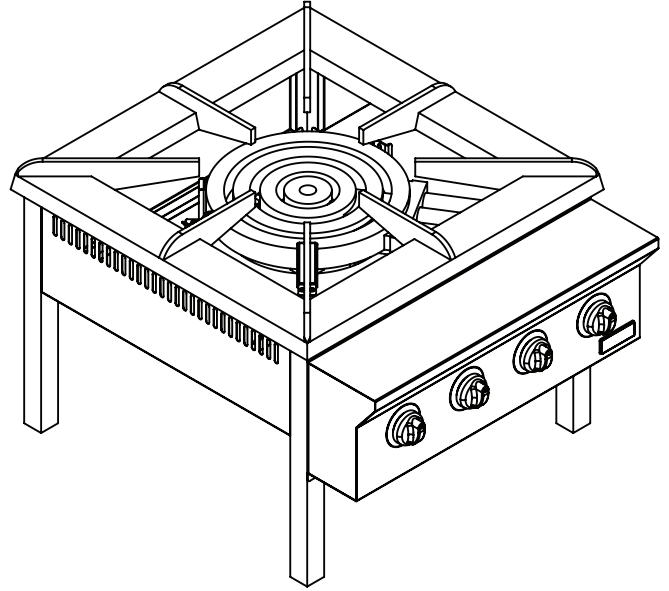
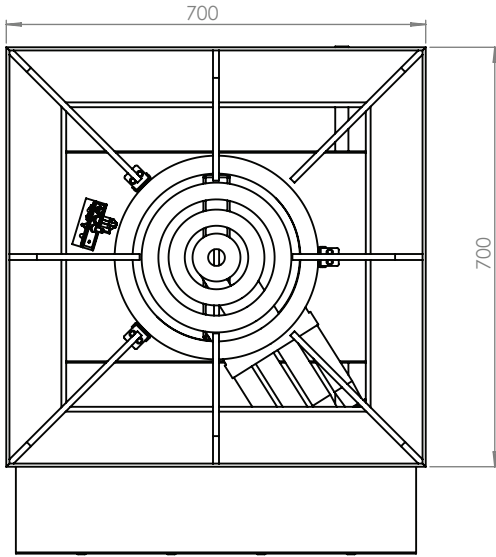
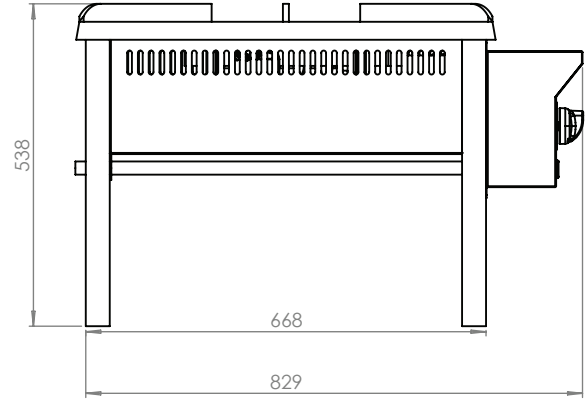
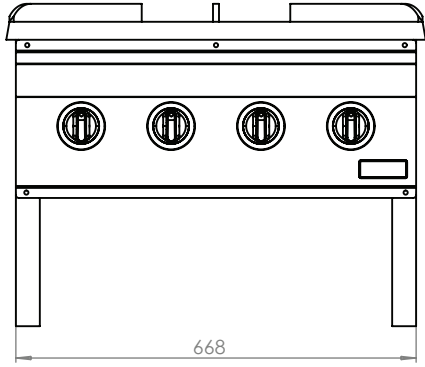
TR YER OCAĞI / KULLANMA KILAVUZU
EN GAS FLOOR COOKER / USER MANUAL



GAZ
GAS



Since 1956
www.kayalarmutfak.com



KYOG

İÇİNDEKİLER

TR

4

Kapak.....	
Sunuş.....	
Teknik Özellikler.....	
Genel Ölçüler ve Uyarıcı İşaretler.....	
Güvenlik ile İlgili Detaylar.....	
Taşıma ve Yer Değiştirme.....	
Cihazın Montajı.....	
Kumanda Panoları.....	
Cihazın Kullanımı	
Temizlik ve Bakım.....	
Diğer Gazlara Dönüşüm.....	
Garanti Şartları.....	

EN

17

Presentation.....	
Technical Specifications	
General Dimensions and Warning Signs.....	
Details Related to Safety.....	
Handling and Change of Place.....	
Assembly of the Device.....	
Control Boards.....	
Operation of the Device.....	
Cleaning and Maintenance.....	
Conversion to Other Gasses.....	

SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz için teşekkür ediyoruz. Cihazımızın uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir. Cihazdan en iyi verimi alabilmeniz ve uzun süreli kullanımınız için kullanma kılavuzunu okumanızı öneririz.

•Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz. Cihazı kullananların okumasını sağlayınız . Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda, cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.

•Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri içeren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik - gaz tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde hazırlanması; yetkili servis elemanlarımızın cihaz montajı için gelmeden önce tesisatın hazır olmasını sağlayınız.

•Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz .

•Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde, masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

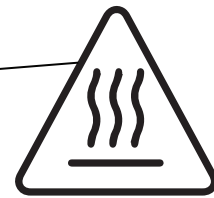
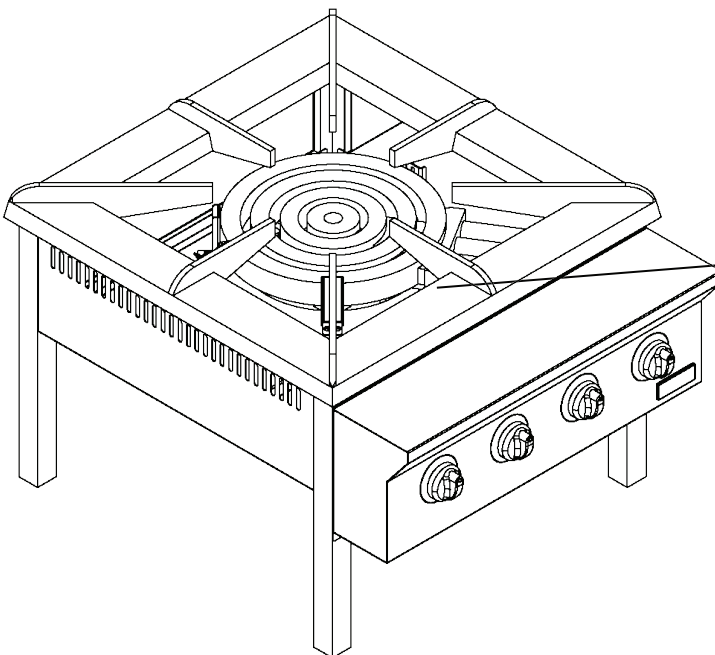
•Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	KYOG8080	KYOG7080	KYOG7070	KYOG6060
GENEL ÖLÇÜLER	800x800x550	700x800x550	700x700x550	600x600x550
ISIL GÜÇ (KW)	30	30	17	17
TİP	A1	A1	A1	A1
GAZ GİRİŞİ	1/2"R	1/2"R	1/2"R	1/2"R
NET AĞIRLIK (Kg)	55	52	50	30

MODEL	KYOG4040	KYOG9580
GENEL ÖLÇÜLER	400x400x550	950x800x550
ISIL GÜÇ (KW)	5	43
TİP	A1	A1
GAZ GİRİŞİ	1/2"R	1/2"R
NET AĞIRLIK (Kg)	14	65

GENEL ÖLÇÜLER VE UYARI İŞARETLERİ



SICAK YÜZEY

GÜVENLİK DETAYLARI

-MONTAJDA GÜVENLİK

- Cihaz montajı, tesisatı yapılmadan ve kullanmadan muhakkak talimatları okuyunuz. -Cihazın monte edileceği tesis ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Cihaz tüp ile çalışıyorsa arasındaki mesafe en az 50 cm olmalı ve bu mesafe sürekli korunmalıdır.
- Cihaz kesinlikle etkili bir havalandırma sistemi sağlanmış davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.
- Cihazın çalıştığı alanda yanıcı katı veya sıvı maddeler bulundurulmamalıdır. (Ahşap ve plastik malzemeler, petrol ve kimyasal tür ürünler, perde ve kıyafet gibi kumaş parçaları vs.)

-KULLANIMDA GÜVENLİK

- Cihaz endüstriyel amaçlı olduğu için sadece bu kullanma kılavuzunu okumuş eğitimli kalifiye elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
- Kullanımda yere dökülen yağlar kaygan bir zemin oluşturabilir bu sebepten zamanında temizlenmesi gerekir.

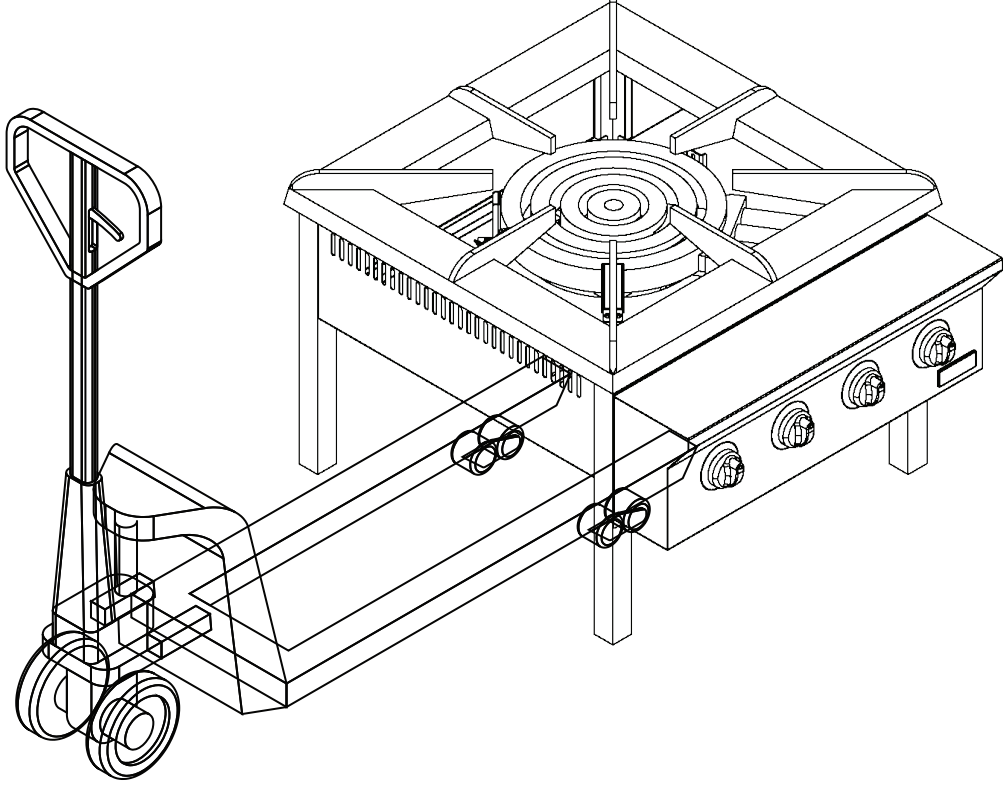
-TEMİZLİK VE BAKIMDA GÜVENLİK

- Cihaz temizliği yapılırken kesinlikle basınçlı su ve kullanılmamalıdır.
- Cihaz temizliğinin kapalı konumda yapılmalı ve yüzey temizliğinde yanıcı kimyasal maddeler kullanılırsa cihazı çalıştırmadan önce yüzeydeki bu temizlik maddesinin tamamen kurutulmasına dikkat edilmelidir.
- Yetkili servisimizin ve teknik yeterliliği olan elemanların dışında cihaza müdahale edilmemelidir.

-GAZ KAÇAĞI VE ALEVLENMELERDE GÜVENLİK

- Herhangi bir sebeple yangın ve alev oluşması durumunda panik yapmadan önce cihaz ve diğer tesisat gaz vanaları ile elektrik şalterlerini kapatıp yangın söndürme cihazlarını kullanın, söndürmede kesinlikle su kullanmayın çünkü su alevin daha hızlı yayılmasına sebep olabilir.
- Gaz kokusu hissettiğinizde gaz kaçağı olma ihtimaline karşı cihaz ve tesisat vanaları ile elektrik şalterlerini kapatıp, kapı ve pencereleri açarak ortamın havalandırılmasını sağlayın ve teknik servisimizi çağırın.

TAŞIMA VE YER DEĞİŞTİRME



Yer değiştirme; Yetkili Servis tarafından montaj yapılmış cihazın yetkili servis dışında YERİ DEğİşTİRİLEMEZ, BAğLANTI HORTUMLARI UZATILAMAZ, DEğİşTİRİLEMEZ.

- Bu cihazlar forklift gibi yardımcı araçlar ile taşınabilir.
- Forklift ayakları cihaz altına yerleştirilerek cihaz taşınır.
- Taşınacak mesafe uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz palete sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengeye alınmalıdır.
- Cihazı taşınırken bir yere çarpmayınız, dışırmeyiniz.
- Cihazın montaj yapıldığı yer teknik servisimiz veya teknik elmanlar dışında değiştirilemez, bağlantıları uzatılamaz ve değiştirilemez.
- Teknik elemanlar tarafından yeri değiştirilmesi durumunda; Cihaz vanaları ve ana vana kapatılmalı sıcaksa soğuması beklenmelidir. Tekrar montajı yapıldıktan sonra gaz kaçağı ve cihaz çalışma kontrolü yapılmalıdır.
- Teknik servisimiz dışında cihazın yeri değiştirilmesi durumunda cihaz garanti-kapsamı dışına çıkacaktır.

CİHAZ MONTAJI

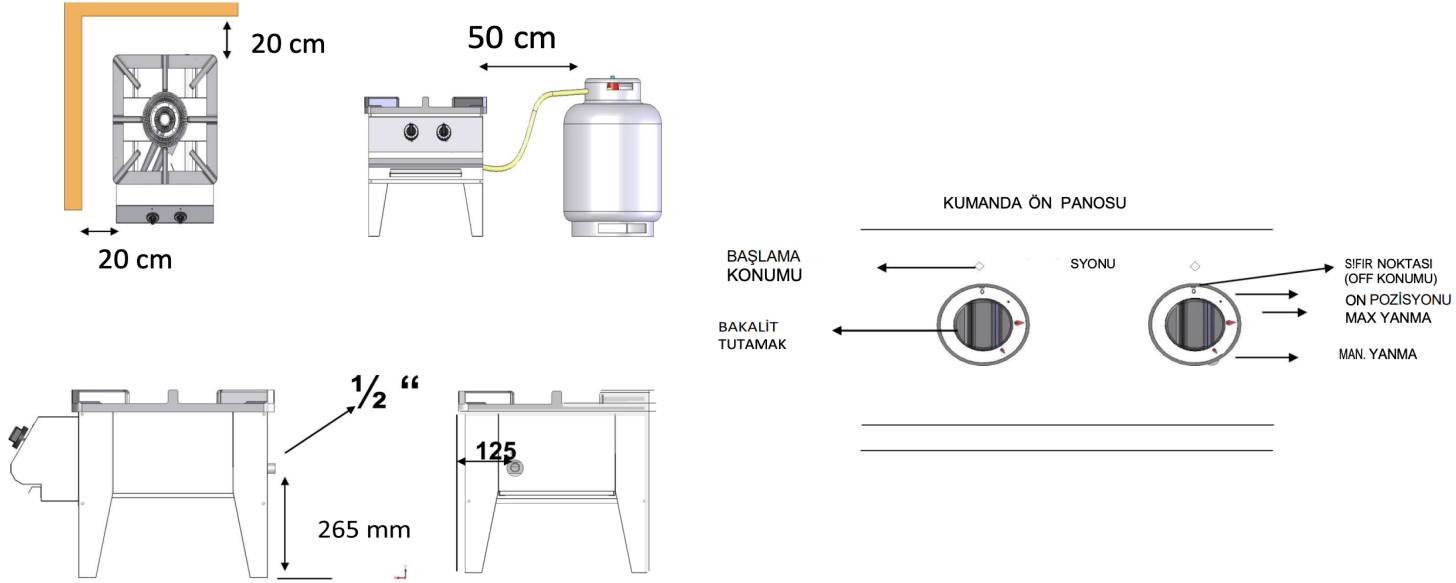
MONTAJ ÖNCESİ MÜŞTERİ HAZIRLIKLARI

- Cihaz konumu etrafındaki bölmeler yanmaz malzemeden olması durumunda en az 5 cm, aksi halde en az 20 cm olmalıdır.
- Yangından korunma kurallarına dikkat edilmelidir.
- Montaj için teknik servisimizi çağırmadan önce cihazın montajının yapılacağı yere gerekli gaz tesisatının hazır bulundurulması gerekmektedir.

MONTAJ (Teknik Servis tarafından yapılacak)

- Cihazın **konulacağı zemin düzgün ve terazide olmalıdır. Cihazın ayakları yere monte edilmelidir.**
- Montaj yapılmadan önce güvenlik detayları ve tesisat şartlarının uygunluğu kontrol edilmelidir.
- Tesisatın, cihazın üzerindeki etikette belirtilen gaz tipi ve basıncına uygun olduğuna dikkat edilerek cihaza gaz bağlantısı yapılır. Cihaz üzerindeki bilgilerden farklı bir tesisata kesinlikle montaj yapılmamalıdır.
- Cihaz imal edildiğinden farklı bir gaz tipine bağlanacaksa cihaz ile birlikte verilen gaz tipine uygun enjektör ile değiştirilerek değişim sonucu etikette belirtilmelidir.
- Bağlantı giriş ölçüleri teknik özellikler sayfasında belirtilmiştir.
- Cihaz montajı yapıldıktan sonra çalıştırılarak yanması kontrol edilir. Gerekirse isli yanmayı önlemek ve ideal yanmayı sağlamak için hava ayar yapılır.
- Montaj tamamlandıktan sonra sabun köpüğü ile gaz sızdırmazlığı kesinlikle kontrol edilmelidir.
- Cihazda beyan gücü dışına çıkaracak enjektör ve valflerde herhangi bir değişiklik yapılamaz.
- Orijinal parçalar dışında parça kullanımında cihaz garanti kapsamı dışına çıkar.

MONTAJ ŞEMASI



CIHAZIN KULLANIMI

KULLANIM AMACI

Cihaz, endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek servisi veren işletmeler, restoranlar, turistik tesisler, büfeler gibi), açık alevli beklerde tencere içerisinde yemek pişirme yada su ısıtma amaçlı, alt kısımdaki fırında pasta, börek, sulu yemek gibi yiyeceklerin pişirme amaçlıdır.

NOT : Kullanım amacı dışında kullanmayınız. Güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş kişiler tarafından kullanılmalıdır.

PİSİRİLECEK MALZEMENİN CİHAZA YERLESİMİ

Cihaz üzerindeki açık alevli beklerin üzerindeki taşıyıcı dökümlere uygun ölçüdeki (max 110 min 32 cm çapında) tencereler yerleştirilir.

ÇALIŞTIRMA

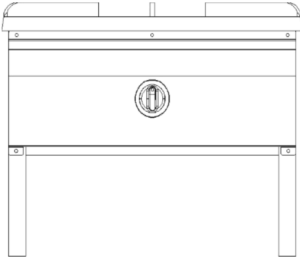
Gaz valfini bastırarak off pozisyonundan on (tam yanış) pozisyonuna çevirerek gaz yolu açılır ve ateşleme aparatıyla açık alevli bekler yakılır ve 20-25 sn kadar anahtar basılı tutulur. Bekler yandıktan sonra valf tutamağı bırakılır. Yanma gerçekleşmiş olur.

Cihaz> bekleme konumuna almak için gaz vanası min. alev konumu (saat yönü tersi) konumuna doğru çevrilerek minimum alev konumuna getirilir. Bu gaz sarfiyatını önemli ölçüde azaltacaktır.

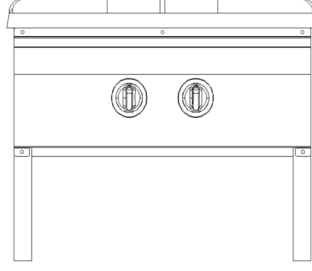
Bu işlemler her açık alevli bekler için ayrı ayrı yapılır

CİHAZIN KULLANIMI

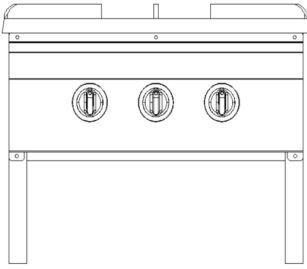
TEK YANIŞLI ÖN PANEL



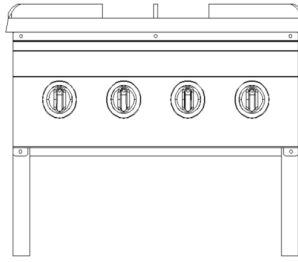
ÇİFT YANIŞLI ÖN PANEL



ÜÇ YANIŞLI ÖN PANEL



DÖRT YANIŞLI ÖN PANEL



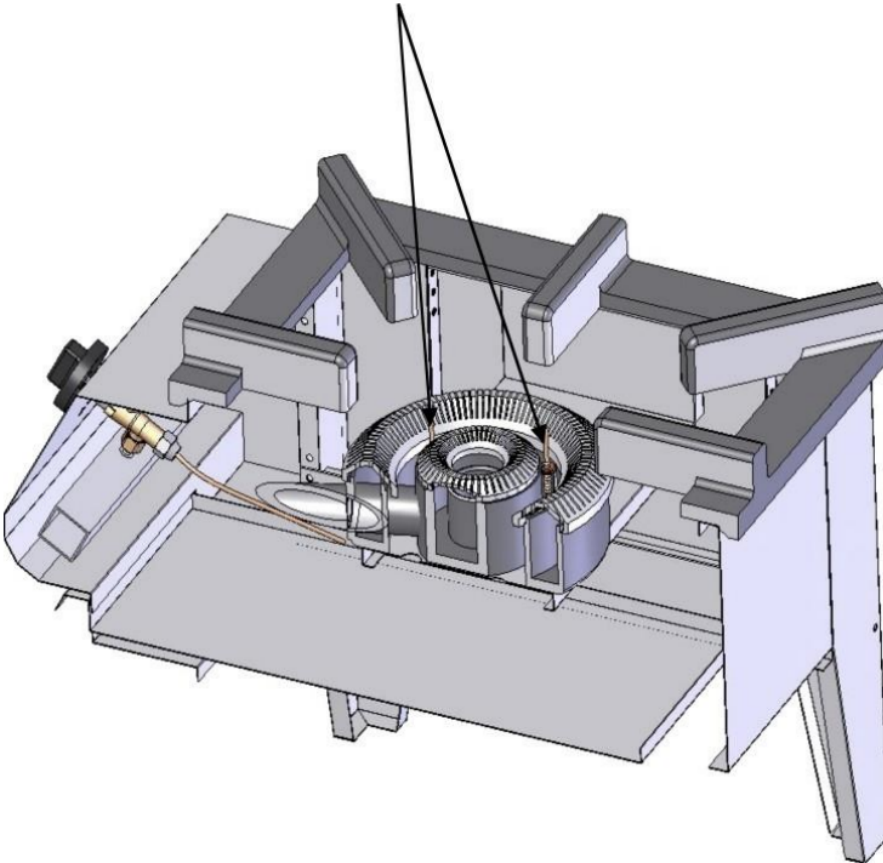
KAPATMA

- AÇIK ALEVLİ BEKLERİN KAPANMASI
- Pişirme işlemi bittikten sonra beke ait gaz vanası on pozisyonundan off pozisyonuna (saat yönü) bastırılarak çevrilip tamamen kapatılır.

- Güvenliğiniz açısından bek vanaları kapatıldıktan sonra tüp vanası veya gaz hattı vanasının da kapatılması tavsiye edilir.

• ALEV KONTROLÜ

Herhangi bir sebeple cihaz açık konumda iken çalışma esnasında beklerin sönmesi durumunda gaz valfi üzerindeki emniyet sistemi maksimum 60 saniye içinde gaz akışını otomatik olarak kesecektir.



BAKIM VE TEMİZLİK

TEMİZLİK

- Cihaz tamamen soğumadan temizlik işlemine başlamayınız
- Cihazı ilk kullanımdan önce komple dış yüzeyi temizlik malzemesi ile temizleyiniz .
- Temizlik esnasında tuz ruhu, cif v.b. gibi KİMYASAL TEMİZLİK MALZEMELERİNİ kullanmayınız.

BAKIM

- Bu periyodik bakımların, teknik bir eleman tarafından yapılması gerekir.1
- Kullanım sıklığına bağlı olarak en az 6 ayda bir bakım yapılmasını tavsiye ederiz.
- Garanti süresi içinde olsada, periyodik bakım ve bakım yapılmamasından veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalarda cihazın teknik servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabidir.

Bakımda aşağıdaki detaylara dikkat edilmelidir

Enjektörler: Enjektör deliği tamamen temiz olmalıdır.

Hava ayar bileziği: Temiz ve tıkalı olmamalıdır. Hava karıştırıcısının ayarı mutlaka teknik servis elamanı tarafından yapılmalıdır.

Pilot: Alev düzgün ve termokupula temas etmelidir.

Brülör: Gazın geçtiği yollar ve delikler temiz olmalı ve tıkalı olmamalıdır. Tıkanan yüzeyler ve delikler temizlenmelidir.

Temizlik esnasında çıkartılması gereken parçalar teknik servis elamanı tarafından monte edilmeli ve montajdan sonra mutlaka gaz kaçağı sabun köpüğü ile kontrol edilmelidir.

-Cihazın mevcut ilk halinin hangi gaz grubunda çalışacağı üzerinde karakteristik etikette belirtilmiştir. Teknik servis tarafından bu etikete uygun montaj yapıldığı sisteme göre çalıştırılmalıdır.

-Cihaz LPG veya Doğal Gaz ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır.

-Cihazın mevcut halinden diğer gazlara dönüşünü teknik servisimiz veya teknik elemanlar tarafından yapılır.

-Teknik yeterliliği olmayan kişiler tarafından dönüşüm yapılması durumunda cihaz garanti kapsamı dışına çıkar ve oluşabilecek herhangi bir arıza veya problemlerden ÜRETİCİ FİRMA sorumlu değildir.

-Dönüşüm yapıldıktan sonra cihaz üzerindeki etiketin bilgileri yeni gaza ve tesisata göre değiştirilmelidir.

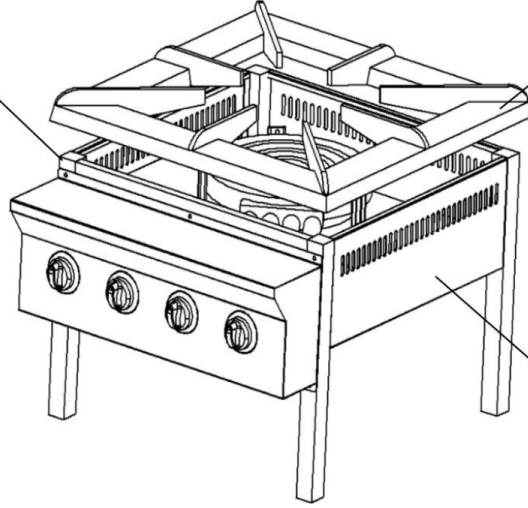
PARÇA DEĞİŞİMİ

DÖKÜM IZGARA DEĞİŞİMİ

DÖKÜM
IZGARA
YERLEŞİM
YUVASI

DÖKÜM IZGARA

OCAK GÖVDE



DÖKÜM IZGARA DEĞİŞİMİ

- 1- KIRILAN DÖKÜMÜ ÜZERİNDEKİ İKİ ADET VİDAYI SÖKÜN VE YERİNDEN KALDIRIN.
- 2-YENİ IZGARAYI YERLEŞİM YUVASINI OCAK GÖVDESİNE MERKEZLEYEREK YUKARIDAN AŞAĞIYA DOĞRU BASTIRARAK MONTAJLAYIN

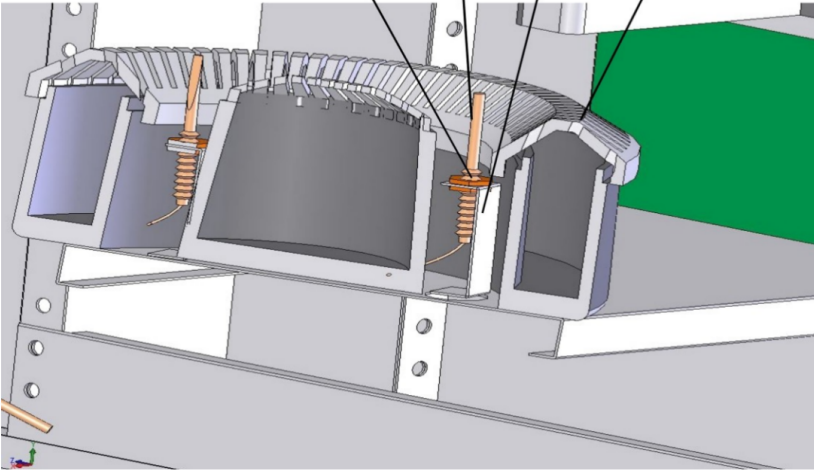
TERMO ELEMAN DEĞİŞİMİ

Sabitleme
pulu

Termo
eleman
gövde

Termo eleman
taşıyıcısı

Döküm bek
başı



- 1-DÖKÜM BEK BAŞINI ÇIKARTIN
- 2-SABİTLEME PULUNU ANAHTARLA SÖKÜN
- 3-TERMO ELEMAN GÖVDEYİ AŞAĞIYA BASTIRARAK ÇIKARTIN
- 4-TERMO ELEMANIN DİĞER UCUNUN VALF İLE BAĞLANTISINI ANAHTAR İLE SÖKEREK ÇIKARTIN.
- 5-YENİ TERMO ELEMANI YERİNE TAKIN

SERVİS BAKIMI

AÇIK BEK ALEVİ

- 1-Cihazı çalıştırıp BEK yanışları gözle kontrol edilir.
- 2-Minumum ve maksimumda BEK deliklerinden gaz çıkışının eşit dağılması gerekir.
- 3-BEK deliklerini tıkalı olmadığını ve temiz olduğunu kontrol edin
- 4-Yanma sonucu is veya gaz kokusu oluşmaması gerekir.
- 5-Kontrol sonucu herhangi bir uygunsuzluk varsa BEK yenisi ile değiştirilir.

Enjektörler

- 1-BEK ve Valf - By-pass enjektörlerinin cihaz üzerindeki etikete, kullanılan gaz tipi ve basıncına uygunluğu kontrol edilir.(Enjektör değişim tablosunda belirtilmiştir.)
- 2-Enjektörlerin tıkalı olup olmadığı kontrol edilir.
- 3-Kontrol sonucu herhangi bir uygunsuz enjektörler varsa yenisi ile değiştirilir.

Alev Denetleme Tertibatı

- 1-Cihaz çalıştırılarak aşağıdaki kontroller yapılır.
- 2-BEK ateşlendikten sonra alev denetleme probunun ısıyı algılayarak sürekli gaz akışını sağladığı süre kronometre ile kontrol edilir. Maksimum 20 sn. olmalıdır.
- 3-Valf kapatılır. Alev denetleme probunun ısınmasıyla birlikte valfte çekilerek gaz akışını sağlayan bimetal bırakma sesi dinlenmeye başlanır. Bu süre maksimum 60sn. olmalıdır.

OLUŞABİLECEK ARIZALAR VE GİDERME YOLLARI		
ARIZA KONUMU	ARIZA SEBEBİ/NEDENİ	YAPILACAK İŞLEMLER
GAZ VALFİ KAPALI KONUMDA	VALF TUTAMAĞI DÖNMÜYOR	VALF MEKANİK DARBE ALMIŞ DEĞİŞTİRİN
GAZ VALFİ TAM AÇIK POZİSYONUNDA	BEK DELİKLERİNE GAZ GELMİYOR	ENJEKTÖR TIKALI DEĞİŞTİRİN
		GAZ VANASI AÇIK DEĞİL AÇIN
	BEK DELİKLERİNE GAZ GELİYOR AMA YANMIYOR	HAVA AYAR BİLEZİĞİ YANLIŞ KONUMDA .TALMATA UYGUN ÖLÇÜYE GETİRİN.
	VALFİ BIKAKTIĞINDA BEK SÖNÜYOR	TERMO ELEMAN VALF GİRİŞ VİDASI GEVŞEMİŞ SIKIN.
GAZ VALFİ MİN. POZİSYONUNDA		TERMO ELEMAN ALEVE UZAK YETERİNCE ISINMIYOR.YAKLAŞTIRIN
	BEK DELİKLERİNE GAZ GELMİYOR	VALFİN BY-PASS ENJEKTÖRÜ YANLIŞ SEÇİLMİŞTİR. DEĞİŞTİRİN
		BY-PASS ENJEKTÖRÜ TIKALIDIR.DEĞİŞTİRİN.
	BEK DELİĞİNE İNEGİZ GEÜYOR AMA YANMIYOR	ANA YANLIŞ ENJEKTÖRÜ HATALI YADA TIKALI .DOĞRUSUNU TAKIN

SERVİS BAKIMI

Gaz Sızdırmazlık Kontrolü

a-Cihaz üzerinde herhangi bir bağlantının sökülmesi-takılması durumunda kesinlikle sızdırmazlık kontrolü yapılmalıdır.

b-Tüm sızdırmazlık kontrolleri sabun köpüğü ile yapılır.

c-Köpük kontrol edilecek bağlantıların birleşme noktalarını tamamen kavrayacak şekilde sürülür.

d-Test esnasında köpük uygulanan bölgede herhangi bir en küçük kabarma olursa gaz sızması var demektir. Eğer herhangi bir kabarma olmazsa sızdırmazlık sağlanmış olur.

1-Cihaz kapalı konumda iken ana gaz vanası açılır.

2-Cihaz ile tesisat arasındaki flexi boru bağlantısının her iki ucu kontrol edilir.

3-Valf ile rampa arasındaki bağlantı uçları kontrol edilir.

4-Cihaz çalıştırılır.

5-Cihaz çalışır konumda iken kontrol edilmeyen diğer imyon-enjektör ve valf gaz çıkışı bağlantıları kontrol edilir.

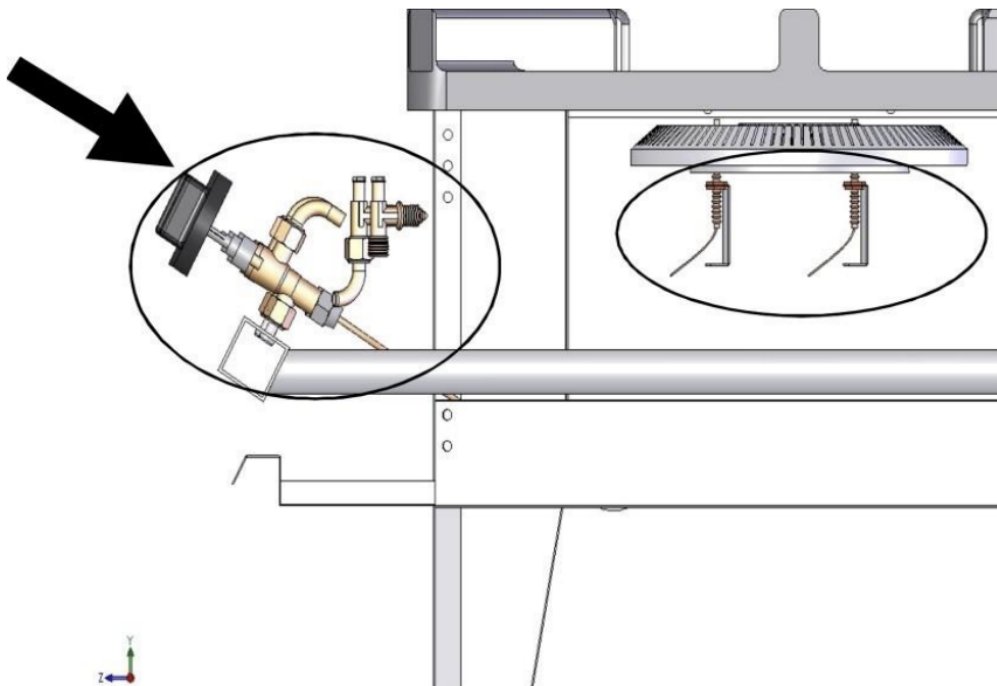
Alev Denetleme Tertibatı

1-Cihaz çalıştırılarak aşağıdaki kontroller yapılır.

2-BEK ateşlendikten sonra alev denetleme

probunun ısıyı algılayarak sürekli gaz akışını sağladığı süre kronometre ile kontrol edilir. Maksimum 20 sn. olmalıdır.

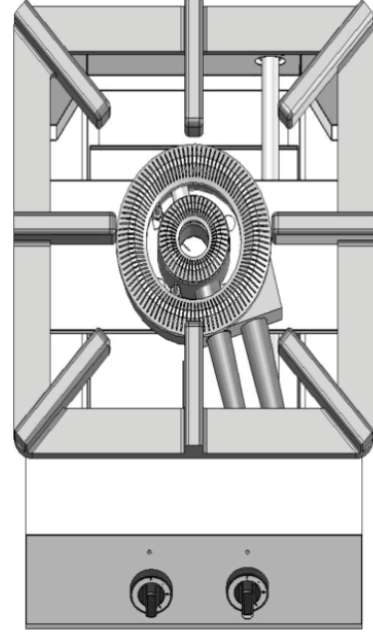
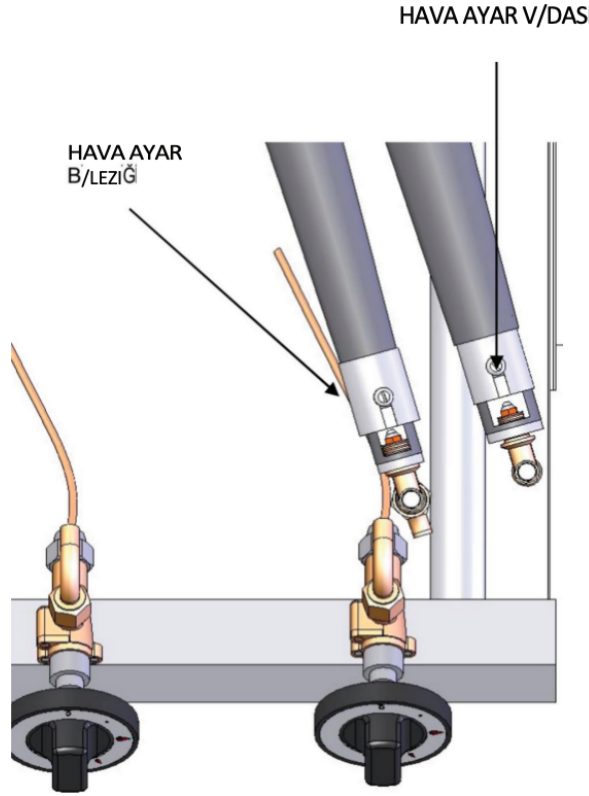
3-Valf kapatılır. Alev denetleme probunun ısınmasıyla birlikte valfte çekilerek gaz akışını sağlayan bimetal bırakma sesi dinlenmeye başlanır. Bu süre maksimum 60sn. olmalıdır.



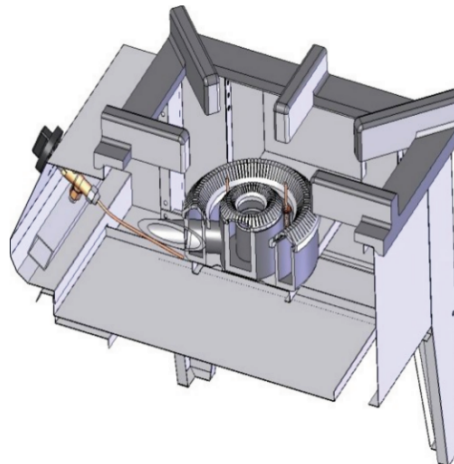
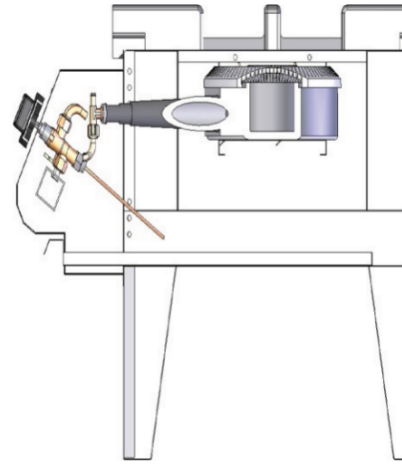
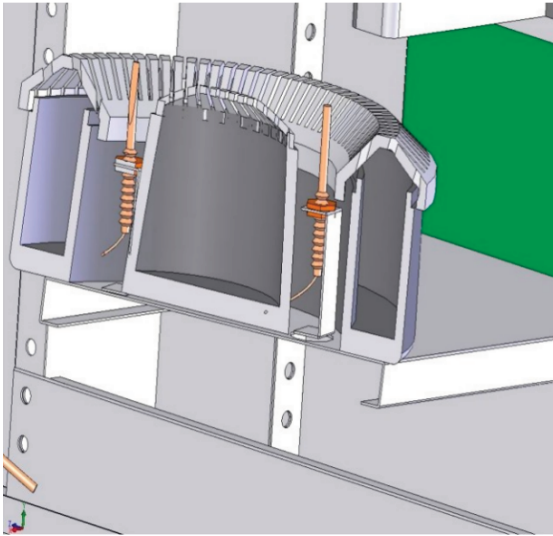
SERVİS BAKIMI

Hava Ayarı

- 1-Ana gaz valfi açılır.
- 2-Cihaz çalıştırılır.
- 3-Hava ayar klepesi vidası gevşetilerek kullanılan gaza göre brülör hava ayarı mesafesi gaz dönüşün tablosuna göre ayarlanır ve vidasından sıkılarak sabitlenir.
- 4-Cihaz çalıştırılarak alevin kararlılığı ve sürekliliği gözlenir.



TEKNİK RESİM



GARANTİ ŞARTLARI

1.Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.

2.Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı 1 yıl garanti edilmiştir.

3.Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderme şekli ve yerinin belirlenmesi KAYALAR MUTFAK' a aittir.

4.Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.

5.Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.

6.Garanti yalnız geçerli süreler içinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz onarılır ve değiştirilir. Yenisi takılan parçalar KAYALAR MUTFAK' a aittir.

7.Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız KAYALAR MUTFAK' ın yetkili servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişi ya da kişilerce müdahale edilen cihaz garanti kapsamından çıkar.

8.Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servis haber verilmelidir.

9.Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.

10.KAYALAR MUTFAK sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışındadır.

11.Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.

PRESENTATION

Dear user;

First of all we thank you for preferring our company. Our device is manufactured complying with the international standards. We recommend you to read the user manual in order to obtain best efficiency and for long term usage.

Before assembling and using the machine, please carefully read this manual. The machine will not be covered under guarantee if you operate the machine before reading the manual

The manual that is providing the mounting, usage and maintenance information of the machine should be read carefully. The gas installation to which the device will be connected to should be prepared complying with the effective legislations before the arrival of our authorized service personnel for the assembly of the device.

Seek information from the closest authorized service for the points you hesitate or could not understand.

If the service personnel called for the assembly is kept waiting, please note that the cost thereto and the fee for the waited hour will be charged to you.

We hope that you obtain the best efficiency from our product.

GENERAL INFORMATION

Before installing the appliance, read operation and maintenance instructions carefully. Wrong installation and part changing may damage the product or may cause injury on people. These are not in our company's responsibility to damage the appliance intentionally, negligence, detriments because of disobeying instructions and regulations, wrong connections. Unauthorized intervention to appliance invalidates the warranty.

1. This instruction manual should be kept in a safe place for future reference.
2. Installation should be made in accordance with ordinances and security rules of that country by a qualified service personnel.
3. This appliance has to be used by trained person.
4. Please turn off the appliance immediately in the event of malfunction or failure. The appliance should be repaired only by authorized service personnel. Please demand original spare part.

Product Code	Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Packaging Dimensions (mm)
KYOG6060	Gas Stock Pot Stove-Without Valve	600x600x500	60	660X860X670
KYOGV6060	Gas Stock Pot Stove-With Valve	600x600x500	60	660x860x670
KYOG7080	4 Ring Stock Pot Stove-Without	700x800x500	80	720X950X585
KYOGV7080	4 Ring Stock Pot Stove-With Valve	700x800x500	80	720X950X585

MODEL	KYOG8080	KYOG7080	KYOG7070	KYOG6060
GENERAL DIMENSIONS	800x800x550	700x800x550	700x700x550	600x600x550
HEAT POWER (KW)	30	30	17	17
TYPE	A1	A1	A1	A1
GAS INLET	1/2"R	1/2"R	1/2"R	1/2"R
NET WEIGHT (Kg)	55	52	50	30

MODEL	KYOG4040	KYOG9580
GENERAL DIMENSIONS	400x400x550	950x800x550
HEAT POWER (KW)	5	43
TYPE	A1	A1
GAS INLET	1/2"R	1/2"R
NET WEIGHT (Kg)	14	65

GENERAL INFORMATION

TRANSPORTATION

*This appliance can not be moved by hand from area to area. It must be moved on pallet with forklift truck.

UNPACKING

*Please unpack the package according to the security codes and ordinances of current country and get rid from the pack. Parts which contacts with food are produced by stainless steel. All plastic parts are marked by material's symbol.

*Please check that all the parts of appliance had come completely and if they are damaged or not during the shipping.

INSTALLATION

*Please place the product to straight and sturdy ground, please take necessary steps against possibility of overturn.

*Technician who will serve for installation and service for the appliance must be professional on this subject and must have installation and service licenses by the company.

*Connection to Gas Fitment must be done by authorized person.

*The area where the appliance is must have enough ventilation and vent-hole.

*The appliance must be connected correctly according to local and national gas standards of your country.

*The appliance gas entrances are indicated with "G" label on the body.

*Connection to gas fitment must be done with suitable diameter metal flex pipe and spheric valve. The spheric valve must be immobilized to a place that is far away from heat and accessible during the danger. After gas entrance connection done, gas leakages must be checked.

*According to the datas on appliance information plate, gas and pressure must be adjusted. If the gas type that is adjusted is not the suitable with gas type that is at installation place, apply the instructions that is about adjustment of different gas type. (Event :G)

*If the location where gas stock pot stove placed is covered with nonflammable heat insulation material, the distance between them must be 5 cm. Otherwise it should be at least 20 cm. The appliance shouldn't be operated under chimney hood.

SAFETY INSTRUCTIONS

*Do not use the appliance in insufficient lighted place.



*Do not touch the moving attachments while the appliance operates.

*Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.

*Do not operate the appliance when the machine is empty.

*Do not load so less or more than appliance's capacity.

*Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipments.

*Because of any reason if there is a fire or flame flare where the appliance is used, turn off all gas valves and electric contactor switch quickly and use fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.

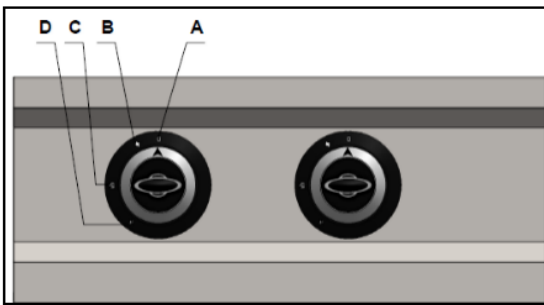
*If there is gas leakage where the appliance is, do not fire absolutely and do not use electric.

*Definitely do not allow to check the sealing with flame.

*Do not use the gas stock pot stove that doesn't have safety valve in closed area.

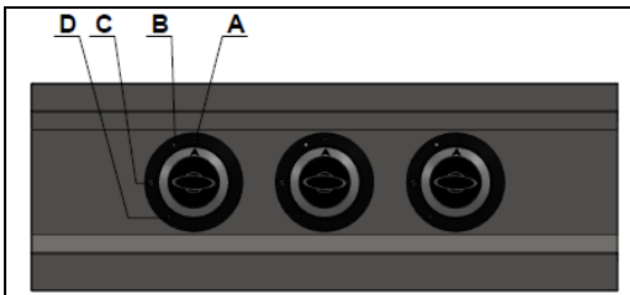
OPERATION

*Control Panel;



A : ON/OFF
B : IGNITION
C : FULL FLAME POSITION
D : HALF FLAME POSITION

KYOG6080



*Operating;

Press gas button in order to operate the appliance and ignite during pushing.

After ignition keep pressing on button for a few seconds in order to heat enough the thermocouple. Select the position afterwards (full flame-half flame). Then start cooking process.

CLEANING & MAINTENANCE

CLEANING AND MAINTENANCE AFTER EVERY USE

- Do not start the following operations before the device has cooled down
- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance with a wet cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean the appliance with a materials that may hurt chrome material.
- Wash the grills with hot water and then dry after every use.

PERIODIC CLEANING AND MAINTENANCE

- Maintenance should be done by qualified person.
- These parts ; Gas storage,thermocouples,taps,burner,lighter and spark plug cable are not maintained so they need to be changed when they have error.
- Check the gas connection hoses in periodic time.If there is slit,hole..etc,change the hoses.
- Ventilate the area where the device is in periodic times.

TROUBLESHOOTING

THE APPLIANCE DOESN'T OPERATE	1. Check if the gas connection is done or not. 2. If the hoses that have gas entrance lose gas due to slit,hole.etc.,the appliance is not operated.
THE APPLIANCE DOESN'T COOK WELL	1. Check if it is operated at suitable gas setting or not.
THE APPLIANCE STOPPED	1. At YRG.60,YRG.80 the gas flow is stopped automatically when the flame is off due to having gas tap that has safety valve.In this situation the appliance is not operated. 2. When there is gas leakage,if there is solenoid gas stopper alarm,gas flow is stopped and the appliance is not operated.Ventilate the area through the agency of vent-hole.
• If cooking at gas stock pot stove is not done at suitable quality • If any function of security doesn't work ➤ Do not use the appliance.	

***If these problems are still going on,contact with our authorized services.**

INJECTOR CHANGE AND GAS SETTING

GAS STOCK POT STOVE-BURNER INJECTOR CHANGE CHART

Gas Family	Gas		YRG.60	YRG.80
			Ø mm	Ø mm
2	G20		3,0 – 2,50	3,0 – 2,0 1,80 – 1,10
	G25		-	-
3	G30	30 mbar	1,20 – 1,80	2,0 – 1,50 1,20 – 0,70
		50 mbar	-	-
	G31	37 mbar	-	-
		50 mbar	-	-

YRG.50 – YRG.60

Burner Injectors Change;

- 1.Remove cost grill and burner top cover..(Image 1)
- 2.Chage “C” injector with consideration of valve on table above .for this purpose first temove “B” inion from “D” gas inlet pipe. (Image 2)

YRG.60- YRG.80

Safety valve;

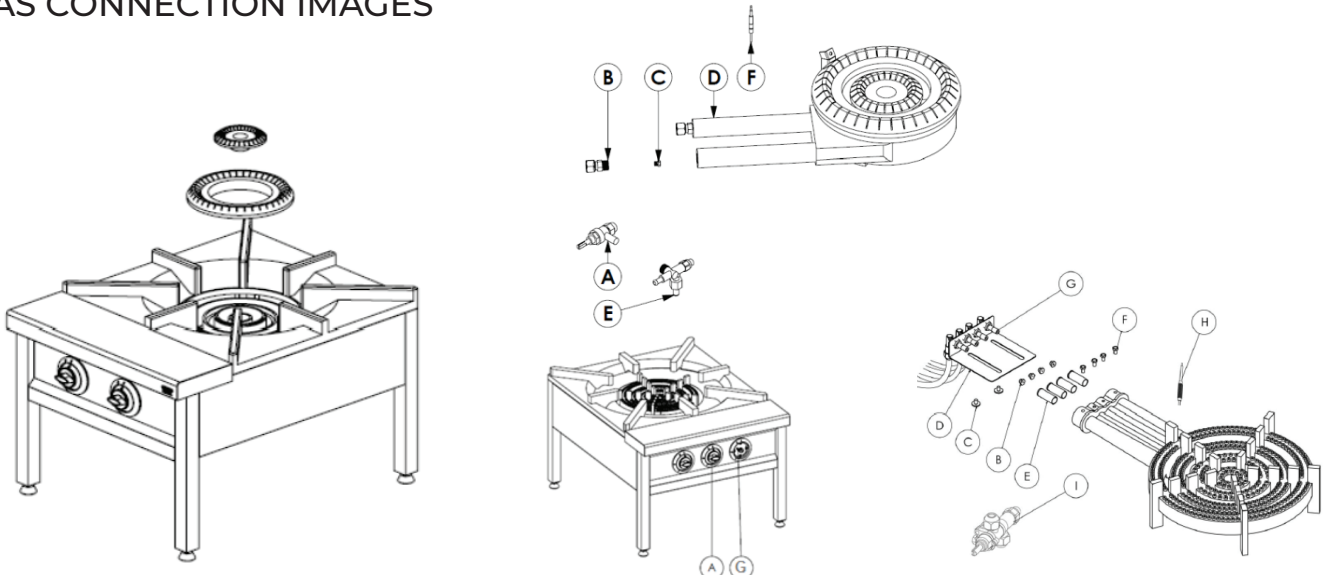
In case of involuntary flame out ; “E” safety valve will cut gas leakoge if “F” thermo doesn’t realice the flame. (Image 2)

YRG.70 –YRG.80

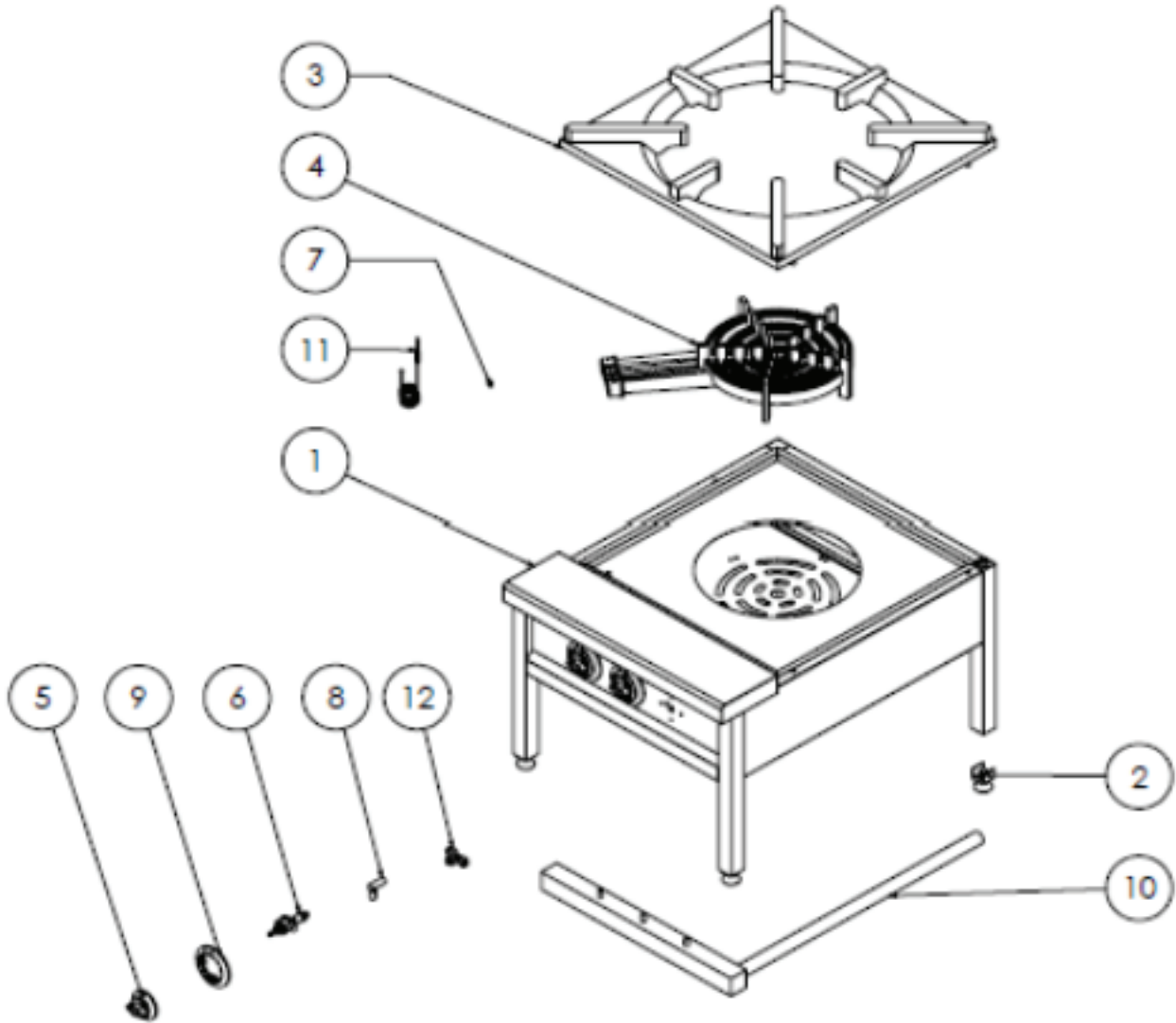
BURNER INJEKTOR CHANGE ;

- 1.Remove cost gril land burner top cover you can odjust gas by turning “G” if you turn it on left hand side it will increose and you can reduce by turning on right hand side. (Image 3)
- 2.Change “B” injector by considering the valve on table above fort his purpose loosen “F” screws com- plety ond then “c” nuts. Pull back injector steel “D”. Remove volves “E” and injector.(Image 4)

GAS CONNECTION IMAGES



SPARE PART LIST-EXPLODING DRAWING



PRODUCT CODE: KYOG7080		
NO	PRODUCT NAME	
1	BASE FRAME	
2	FEET	
3	CASTING GRILL	
4	BURNER	
5	BUTTON	
6	GAS TAP	
7	INJECTOR GROUP	
8	BURNER BRACKET	
9	BUTTON BUFFER	
10	GAS TANK	
11	THERMO PART	
12	T BRACKET	

WARRANTY CONDITIONS

- 1.Documents without the date of sale, factory and vendor approval are invalid. The warranty document must be presented to benefit from the warranty.
- 2.The device is guaranteed for 1 year against malfunctions that may arise from material and workmanship defects, provided that it is installed and used as described in the assembly, use and maintenance manual.
- 3.The determination of malfunctions covered by the warranty, the method of elimination and location of the malfunctions belong to KAYALAR MUTFAK.
- 4.The given warranty; If the assembly, use and maintenance manual and warranty conditions are complied with, only the guaranteed device is covered, and no rights or compensation can be claimed under any other name.
- 5.The warranty is void if any scraping, erasure or changes are made to the information indicating the type, model and serial numbers of the device in the warranty document or on the guaranteed device.
- 6.The warranty only includes maintenance and repair against malfunctions related to material and workmanship defects that may occur within the valid periods. Malfunctions and parts covered by the warranty are repaired and replaced free of charge. The new parts are the property of KAYALAR MUTFAK.
7. Only authorized service personnel of KAYALAR MUTFAK can intervene in malfunctions during the warranty period. The device that is intervened by unauthorized person or persons is out of warranty.
8. Installation must be done by authorized service personnel and the service must be notified in case the place of use of the device is changed.
9. The authorized service must be notified in case of any malfunction during use.
10. The repair of damages and malfunctions that occur during loading, unloading and shipping processes that are not under KAYALAR MUTFAK responsibility are processed outside the warranty. Similarly, the repair of damages and malfunctions that occur due to external factors during the use of the device is outside the warranty.
11. In case of disagreement, Istanbul Courts have jurisdiction.

kmkayalar

KAYALAR ENDÜSTRİYEL MUTFAK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Gümüşsuyu Cad. Litros Yolu No:17
Topkapı, İstanbul / TURKEY

+90 212 612 26 11
+90 212 238 28 61

info@kayalarmutfak.com
www.kayalarmutfak.com

Since 1956
www.kayalarmutfak.com



#kmkayalar

